

BIBENDA

"Rubino, esordisce con sentori di gelatina di frutta, viola e finale speziato. Seguono sentori vegetali e balsamici. Al sorso è morbido, seguito da struttura acida e esili tannini"



De Gallo
 De Gallo - Sulla Gallia et in Paes nonis
 apud et Romines dice vult fuit Cues
 amas a poma factu ali Cues curatus
 fuit in 1717

Denominazione di Origine Controllata

LANGHE
 NEBBIOLO

Autumnalis

BUSSI PIERO

PRODOTTO IN ITALIA



LANGHE DOC NEBBIOLO

"*Autumnalis*"



Tipologia: Vino Rosso

Vitigno: 100% Nebbiolo

Terreno: Calcareo

Sistema di Potatura : Guyot

Vinificazione : Fermentazione in cemento e affinamento di 6 mesi in botti di rovere francese

Gradazione alcolica: 14% vol

Colore: Rosso Rubino scarico, con riflessi granati brillanti

Profumo: Intenso, fine, con note di frutti rossi, viola e leggere spezie.

Sapore: Pieno, austero, leggermente tannico in giovane età.

Invecchiamento: 5/10 anni

Temperatura di servizio: 17°C

Abbinamenti: Consigliato con salumi, primi piatti e carni rosse e bianche.

